

LE NIKKA PERFECT SERVE ÉDITION 2024

Nikka Whisky, qui célèbre ses 90 ans, est fier d'annoncer la grande finale internationale de son concours, le Nikka Perfect Serve. **Pour cette treizième édition, les finalistes, venant d'Europe, d'Amérique du Nord et d'Asie, se retrouveront à Paris les 2 et 3 décembre** prochains pour disputer le titre 2024. Cet événement mettra en lumière des bartenders parmi les plus créatifs de leur génération, promettant des prouesses techniques, des recettes savoureuses et des échanges privilégiés.

Le coup d'envoi des compétitions nationales a été donné avec **l'épreuve française du concours qui a eu lieu le 17 juin dernier à l'Experimental Cocktail Club, à Paris.** C'est le talentueux **Guillaume Herviot, du bar bordelais Madame Pang** qui a su convaincre les juges et qui représentera la France lors de la finale.



La finale internationale sera notamment présidée par :

Naoki Tomoyoshi

Nikka Whisky Global Marketing & Sales
Department Representative

Guillaume Quenza

Fondateur du bar Fréquence à Paris

Ils évalueront les participants sur leur créativité, leur technique et leur capacité à offrir une expérience de dégustation exceptionnelle autour du thème 2024, « Dual Harmony ».

« DUAL HARMONY » : L'ART DU SERVICE SELON LE NIKKA PERFECT SERVE

Créé en 2010, le Nikka Perfect Serve place au cœur de sa thématique la philosophie japonaise *Ichigo, Ichi-e* : « Un moment, une rencontre » et le service *Omakase* : « Je vous fais confiance ».

Tout au long de la compétition Nikka Perfect Serve, les bartenders placent le visiteur au centre de l'expérience du bar. Ils doivent être attentifs aux détails, au goût et à l'état d'esprit de leur client afin de proposer un service personnalisé et des cocktails adaptés à chaque instant. Le déroulement est tout aussi important que le cocktail final.



Le thème 2024, « Dual Harmony », célèbre la rencontre des éléments fondateurs de Nikka Whisky : il évoque le pont entre l'Écosse et le Japon établi par Masataka Taketsuru dans sa quête pour le whisky, amplifiée par son histoire d'amour avec sa femme Rita. Il est reflété dans les caractéristiques contrastées des deux distilleries de malt, Yoichi et Miyagikyo, ainsi que dans les *blended* whiskies qui allient les whiskies de malt et de grain produits à la fois de manière traditionnelle et innovante.

Pour cette édition anniversaire, la finale internationale du concours Nikka Perfect Serve se compose de trois épreuves : les participants devront relever un défi technique sur une condition dévoilée le jour même, répondre à un questionnaire écrit et redoubler de créativité pour élaborer un cocktail pour Masataka ou Rita Taketsuru, « comme s'ils venaient dans votre bar ».

Pour en savoir plus sur le Nikka Perfect Serve : www.nikkawhisky.eu

GUILLAUME HERVIOT : LE GAGNANT NIKKA PERFECT SERVE FRANCE



Guillaume Herviot

Originaire de Bruxelles, Guillaume Herviot a grandi à Paris, où il a commencé à travailler dans l'hôtellerie de luxe dès l'âge de 14 ans. Sa passion grandissante pour ce secteur l'a conduit à Londres, où il a débuté comme *barback* chez Oblix. C'est là qu'il a découvert l'art de la mixologie et gravi les échelons pour devenir barman.

Il s'installe ensuite à Barcelone où il crée son premier menu de cocktails signatures. De retour en France, il rejoint Madame Pang, une institution bordelaise où il y exprime son talent.

Guillaume Herviot est aujourd'hui reconnu pour sa maîtrise des spiritueux, en particulier du whisky, et sa capacité à créer des cocktails innovants. Ayant travaillé au sein d'équipes internationales, il possède une adaptabilité remarquable et une connaissance approfondie des tendances mondiales du bartending. Il partage désormais son savoir avec passion, faisant de lui une figure inspirante de la scène française de la mixologie.

Remember Takeshi

Un cocktail signé Guillaume Herviot

50 ml de Single Malt Miyagikyo
25 ml de Sweet Vermouth
10 ml de liqueur Heering Cherry
10 ml de Fino Sherry
5 ml de Shochu





90th Anniversary

NIKKA WHISKY

À PROPOS DE NIKKA WHISKY

Né en 1894 au sein d'une famille de producteurs de saké, Masataka Taketsuru est considéré comme le père du whisky japonais. Après une formation de chimiste, il est embauché par la société Settsu Shuzo qui l'envoie en Écosse en 1918 pour y faire son apprentissage. Il se prend de passion pour le whisky et décide de lui consacrer sa vie. En 1934, il construit Yoichi, sa première distillerie, sur l'île de Hokkaido. Son succès croissant lui permet d'en établir une deuxième en 1969, près de Sendai : Miyagikyo. C'est à partir des single malts de ces deux distilleries que le groupe Nikka Whisky décline toute sa gamme de whiskies japonais et de spiritueux. Pour plus d'information, rendez-vous sur le site officiel [Nikka Whisky Europe](http://NikkaWhiskyEurope.com).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.